

LES TAPAS ET ENTRÉES

(à partager ou à déguster seul(e) comme une entrée à vous de choisir)

CÔTÉ MER

- Plateau d'huîtres de Bouzigues n°3 (petit beurre, vinaigre, échalote et citron)
x 6 huîtres 12,00€
x 9 huîtres 18,00€
x 12 huîtres 22,00€ 
- Moules gratinées du chef légèrement persillées 12,00€
- Couteaux à la plancha en persillade (12 pièces) 12,00€
- Accras de morue, et sa sauce sweet chili 7,90€
- Friture de Joël, et son aioli 12,00€
- Tataki de thon mariné au sésame et son bouquet de salade et sauce soja 12,90€
- Filets de rouget pochés au four et pesto (5 pièces) 10,90€
- Tartare de thon, avocat, concombre, assaisonné d'une sauce maison à base d'huile de sésame 14,00€

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- Patatas bravas 5,90€ 
- Toasts chèvre oignons frits noix et miel (4 pièces) 7,80€
- Artichauts marinés aux herbes 9,90€
- Poivrons de padron 6,50€
- Portion de frites fraîches 5,50€ 
- Petite salade végétarienne 10,00€
- Petit bol de poêlée de légumes 7,90€
- Saint-Marcellin de la mère Richard et confiture de figue 8,00€

CÔTÉ CHARCUTERIE

- Croquetas de serrano (4 pièces) 7,90€
- Planchette de serrano, ramequin de pan con tomates et pain grillé 10,00€
- Planchette de jambon blanc légèrement truffé, pain grillé et petit beurre 14,00€
- Planchette de jambon belota, ramequin de pan con tomate et pain grillé 16,00€
- Fuet catalan entier (à couper soi même, cornichons et petits beurres) 9,50€
- Planchette de lonzo légèrement fumé de l'île de beauté, petits beurres et cornichons 10,00€

PLANCHES À PARTAGER

- Planche charcuterie fromage : (serrano, jambon légèrement truffé, lonzo de l'île de beauté, 1/2 fuet catalan, jambon belotta, Saint-Marcellin, petit beurre, cornichons, pan con tomates et pain grillé) 38,00€ 
- Planche tapasaria : (Acras de morue, croquetas de serrano, poivrons de padron, tataki de thon, sauce soja et sweet chili sauce) 30,00€

LES SUPPLÉMENTS

- Bol de salade verte et vinaigrette 5,50€
- Bol de frites fraîches 5,50€
- Bol de risotto au parmesan 6,50€
- Bol de poêlée de légumes du moment 7,90€
- Sauce soja sucre ou salée 1,00€
- Sauce sweet chili 1,00€
- Sauce roquefort 2,00€
- Sauce au poivre 2,00€
- Sauce tartare 2,00€
- Aïoli 2,00€
- Sauce bravas 2,00€ 

Prix nets - Service compris. Le registre des allergènes est disponible à votre demande.

LES SALADES REPAS



19,50€

- Salade César (salade verte, poulet pané, avocat, lardons, tomates cerises, parmesan, croûtons, sauce césar)
- Salade Chèvre (salade verte, toasts chèvre miel oignons noix, lardons, tomates cerises, pomme, noix, raisin, vinaigrette)
- Salade Normande (salade verte, camembert rôti, serrano, tomates cerises, croustons, vinaigrette)
- Salade Végétarienne (salade verte, assortiment de légumes du moment, olives noires, féta, alfafa)
- Salade Océane (salade verte, poulpe, tataki de thon, accras de morue, tomates cerises, oignons, sauce césar)
- Salade du Mois (consulter l'ardoise des suggestions) 

LES BURGERS

(tous les burgers sont servis accompagnés de frites fraîches et salade)

- Burger charolais (steak charolais 180g, cheddar, bacon, oignons rouges, sauce bravas) 19,00€
- Burger Chèvre (steak charolais 180g, cheddar, fromage de chèvre, bacon, oignons rouges, sauce au poivre) 20,00€
- Burger Saumon (steak de saumon pané, sashimi saumon frais, cheddar, mélange de jeunes pousses, oignons rouges, sauce tartare) 20,00€

LES MOULES

(Les moules sont servies accompagnées de frites)

- Sauce marinère ou roquefort ou chorizo

14,50€

LES VIANDES



- Pièce du boucher (filet de bœuf sauce au poivre ou roquefort accompagné de frites fraîches et d'une poêlée de légumes du moment) 26,00€
- Filet de poulet (sauce au poivre ou roquefort accompagné de frites fraîches et salade) 15,00€
- Tartare de bœuf à l'italienne (préparé par le chef à la minute (pesto, parmesan, pignons de pin, jaune d'œuf, frites et salade) 19,90€
- Création du Chef (à consulter sur l'ardoise des suggestions) 

LES POISSONS



- Pavé de thon frais juste snacké et pesto (accompagné de risotto au parmesan et poêlée de légumes du moment) 24,00€
- Seiche à la plancha (accompagné de risotto au parmesan et poêlée de légumes du moment) 22,00€
- Fish and chips (cabillaud pané accompagné de sauce tartare, frites fraîches et salade) 19,00€



Consultez également l'ardoise des suggestions pour les différents arrivages de poissons frais et création du chef

OUVERT 7J/7

SERVICE CONTINU

12H00 > 23H30 (juillet et août)

12H00 > 22H30 (le reste de l'année)

PETIT DÉJEUNER

8H00 > 11H00



LA BOURRIQUE

LES DESSERTS

- **Café gourmand** (Assortiment de 4 mini desserts du moment accompagnés de chantilly et café ou deca ou noisette) **10,00€**
- **Thé gourmand** (Assortiment de 4 mini desserts du moment accompagnés de chantilly et thé au choix) **10,00€**

LES PÂTISSERIES

8,90€

- **Moelleux chocolat cœur coulant caramel** (boute de glace vanille, chantilly et brisure de spéculoos)
- **Rondement citron** (pâte sablée à la farine de blé à l'ancienne, poudre d'amande, sucré de fleur de coco, crémeux citron au sirop d'agave, coulis de fraise)
- **Cheese cake fruits rouges** (pâte sablée au beurre, crème cheese, insert fruits rouges, coulis de mangue)
- **Soufflé parfait café** (dessert glacé, biscuit cuillère, soufflé café, finition nougatine, en poudre)



LES GLACES ARTISANALES

- 1 boule : 3,50€ • 2 boules : 6,00€ • 3 boules : 8,00€

NOS PARFUMS

(café, caramel, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, menthe chocolat, pistache, poire, rhum raisin, vanille)



LES COUPES GLACÉES

- **Café liégeois** (1 boule vanille, 2 boules café, café frappé, chantilly, topping brisure de spéculoos) **9,50€**
- **Chocolat liégeois** (1 boule vanille, 2 boules chocolat, chantilly, coulis de chocolat chaud, topping brisure au Daim) **9,50€**
- **Ardéchoise** (3 boules vanilles, crème de marron, chantilly, coulis de chocolat, topping brisure au Daim) **10,50€**
- **Bounty** (3 boules coco, chantilly, coulis de chocolat) **10,50€**
- **Banana split** (1 boule chocolat, 1 boule fraise, 1 boule vanille, banane, chantilly, coulis de chocolat) **12,00€**
- **Colonel** (2 boules citron, vodka 4cl) **12,00€**
- **Williamine** (2 boules de sorbet poire, liqueur de poire 4cl) **12,00€**

LES GAUFRES

- **Nature** **4,00€**
- **Sucre** **4,50€**
- **Nutella** **5,00€**
- **Nutella banane** **6,00€**
- **Crème de marron** **5,00€**

LES SUPPLÉMENTS :

- Chantilly **1,50€**
- Nutella **1,50€**
- Coulis de chocolat **1,50€**
- Caramel **1,50€**
- Brisure de Daim **1,00€**
- Brisure de spéculoos **1,00€**
- Boule de glace **2,00€**

LES PETITS DÉJEUNERS

(servi 7J/7 de 8h00 à 11h00)

- **Le Continental** : 1 croissant, 2 tartines, un petit beurre, une confiture, une boisson chaude au choix (café, café allongé, deca, deca allongé, noisette, noisette allongée, thé ou chocolat chaud) et jus d'orange pressé **8,00€**
- **L'English Breakfast** : 1 croissant, 2 tartines, un petit beurre, une confiture, une boisson chaude au choix (café, café allongé, deca, deca allongé, noisette, noisette allongée, thé ou chocolat chaud) et jus d'orange pressé, 2 tranches de jambon, 2 tranches de fromage et un œuf à la coque **12,00€**
- **Le Norvégien** : 1 croissant, 2 tartines, un petit beurre, une confiture, une boisson chaude au choix (café, café allongé, deca, deca allongé, noisette, noisette allongée, thé ou chocolat chaud au choix) et jus d'orange pressé, 2 tranches de saumon fumé, 2 tranches de fromage et un œuf à la coque **13,00€**

RESTAURANT BAR & COCKTAILS



LA BOURRIQUE

MENU

OUVERT 7J/7

SERVICE CONTINU

12H00 > 23H30 (juillet et août)

12H00 > 22H30 (le reste de l'année)

PETIT DÉJEUNER

8H00 > 11H00

